Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 50 (1953)
Heft: 1

Rubrik: Société romande d'apiculture

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE

Propos du rédacteur

En ce début de janvier 1953, les fêtes de Noël et de l'An ne sont bientôt qu'un souvenir. Souvenir agréable d'instants passés autour d'un sapin, pour la joie des enfants et des parents, et du repas soigneusement préparé pour souligner le passage de l'année défunte à la suivante.

Puis, les fêtes passées, chacun a retrouvé ses occupations habituelles.

C'est à nous maintenant de dire à nos lecteurs et collaborateurs nos vœux, qui, bien que tardifs, n'en sont pas moins sincères.

Puisse 1953 être pour vous tous une année bénie ! Qu'elle apporte à tous joie, travail et santé. Puissent nos comités des sections d'apiculture donner tout au cours de l'année un essor nouveau, une vitalité réjouissante, plus que par le passé. Nous savons que nombre de nos sections sont actives ; qu'elles cherchent tous les moyens d'intéresser leurs membres, et de faire de nouvelles recrues, et nous les en félicitons. Malheureusement toutes ne sont pas animées d'un même enthousiasme ; si les comités faisaient un examen de conscience, seraient-ils en droit d'affirmer qu'ils ont fait leur devoir ? Nous en doutons parfois, aussi, voulons-nous, au début de cette nouvelle année, leur demander de songer plus souvent à la société dont ils sont l'âme et de faire un effort afin de donner à leur section un regain d'activité. Vos membres vous en sauront gré. Ils répondront à vos convocations, si vous savez leur offrir ce qu'ils attendent de vous, une assemblée bien préparée, une conférence instructive, des entretiens amicaux, des cours pratiques sur l'un des nombreux sujets du domaine de l'apiculture.

La Société romande d'apiculture dont vous êtes l'une des cellules vous en sera reconnaissante aussi ; vous contribuerez à la rendre prospère, vous êtes tout près de ceux qui attendent que vous les invitiez à venir à vous. Chaque année notre Romande déplore le départ de plusieurs de ses membres ; la mort fauche inexorablement dans nos rangs. Pour remplacer ceux qui ne sont plus, nos chefs de sections ont un devoir impérieux à remplir, celui d'amener à nous de nouveaux membres. Nous avons l'intime conviction qu'ils trouveraient en apiculture, non seulement un gain appréciable, mais une occupation agréable, un passe-temps intéressant, car la nature offre à celui qui prend la peine de l'observer plus de satisfaction que n'en donnent les nombreuses distractions artificielles de notre époque agitée.

Apiculteurs romands, nous faisons appel à vous tous pour que se maintienne forte et vivante notre belle société romande et nous soumettons à vos réflexions les paroles d'un sage, Marc Aurèle.

« Ai-je fait quelque chose pour la Société ? J'ai donc travaillé à mon avantage. Que cette vérité soit toujours présente à ton esprit, et travaille sans cesse. »

« Le bien-être de la vie consiste à voir ce que chaque chose est en elle-même, dans son ensemble, quelle en est la matière, et quelle en est la cause efficiente ; ensuite à s'appliquer à faire ce qui est juste et vrai. Que reste-t-il après cela, sinon à jouir de la vie en enchaînant successivement une bonne action à une autre ? »

A. VALET.

Notre campagne publicitaire en faveur du miel suisse contrôlé

par le Dr *P. Zimmermann*, Genève

Pour les raisons que je vous avais exposées dans le dernier numéro de notre Journal, le comité central a lancé une importante action de propagande pour la vente de nos miels contrôlés. Cette action, qui est en plein développement, est menée sur deux fronts à la fois :

1. Une annonce publiée deux fois dans les journaux des détaillants (Suisse romande et Suisse alémanique) fera connaître aux commerçants l'existence de nos miels et à qui ils devront s'adresser pour les obtenir. Dans un but de simplification notre administrateur recevra les commandes et les répartira équitablement entre les membres de nos différentes sections. C'est là un premier essai de centralisation qui méritait d'être tenté.

2. Une série de slogans paraîtront jusqu'à fin janvier 1953 6 fois dans les treize journaux suivants : « Tribune de Genève », « Le Courrier », « La Feuille d'Avis de Lausanne », « Nouvelle Revue de Lausanne », « Journal de Montreux », « Feuille d'Avis de Vevey », « Feuille d'Avis de Neuchâtel », « L'Impartial », « Journal du Jura », « Le Démocrate », « La Liberté », « Le Nouvelliste Valaisan », « Le Rhône ». Leur but est d'attirer l'attention du public sur la valeur de nos miels et doit l'inciter à donner sa préférence au miel suisse contrôlé. Voici les slogans qui ont déjà paru ou qui paraîtront à tour de rôle :

Toutes les vertus sont dans les fleurs, toutes les fleurs sont dans le MIEL SUISSE CONTROLÉ.

Pour leur plaisir d'abord, mais surtout pour leur santé donnez à vos enfants du MIEL SUISSE CONTROLÉ.

Plaisir, force, santé
par le miel de chez nous : le MIEL SUISSE CONTROLÉ.

Ne vous laissez pas tenter par le bon marché ;
le MIEL SUISSE CONTROLÉ vaut plus que son prix,
il reste inégalé !

Cadeau toujours apprécié
le MIEL SUISSE CONTROLÉ.

Il vient du miel du monde entier,
mais il n'y a qu'un miel de qualité : le MIEL SUISSE CONTROLÉ

Chacun de ces slogans est suivi des mots : *Votre épicier en vend.*

Il est donc nécessaire que le consommateur trouve du miel suisse contrôlé chez son épicier ou son laitier et c'est là que votre collaboration nous est indispensable. Nous avons édité un panonceau de vitrine d'une très belle venue, portant l'étiquette de la S.A.R. Chaque sociétaire se fera un devoir de le commander à notre administrateur (voir annonce) et cherchera à le placer chez les épiciers de son voisinage en les invitant à faire une petite exposition de nos miels. Un peu de matériel pourra être prêté par l'apiculteur (cadres, ruchette, boîtes à miel, etc.). Cette réclame directe intéresse le public et porte en conséquence beaucoup. Etant appuyé par notre publicité et si vous aidez le détaillant à vendre votre miel, celui-ci tiendra à en avoir pour répondre à la demande de sa clientèle.

D'autre part, il ne faut pas que notre action soit profitable à l'écoulement des miels étrangers. Chacun doit veiller à ce que les commerçants respectent l'Ordonnance fédérale règlant le commerce des denrées alimentaires. Je crois utile de rappeler ici les textes relatifs au miel :

Art. 13, al. 4. — Les annonces pour les œufs importés de toute espèce, les fruits, *les miels* ou les vins étrangers doivent mentionner l'origine étrangère de ces denrées ; cette indication doit être placée à côté de la dénomination spécifique. La désignation « Etranger » constitue une marque distinctive suffisante de l'origine étrangère.

Art. 218, al. 1. — Les miels étrangers doivent être désignés expressément comme tels dans les annonces, réclame, etc.

Art. 218, al. 2. — Sur les emballages, la désignation « Etranger » doit être imprimée en caractères identiques à ceux de « Miel ».

Il résulte de cette Ordonnance que le commerçant qui fait une réclame en faveur du miel étranger doit bien spécifier dans son annonce qu'il s'agit de miel *étranger,* le mot étranger pouvant être en caractères différents du mot miel. Par contre, sur les emballages le mot « Etranger » doit être en caractères identiques à ceux de « Miel ». Certains commerçants n'hésitent pas à faire suivre les mots « Miel étranger » de « au goût du pays » ou « comme le miel du pays » ou autres qualificatifs de ce genre destinés à créer dans l'esprit de l'acheteur une certaine confusion. Ces adjonctions sont *interdites par la loi.* Si vous relevez de tels manquements vous voudrez bien me les signaler afin que je puisse intervenir auprès de l'autorité compétente, toujours prête à protéger nos produits indigènes.

Dans ce numéro vous trouverez :

1° Le travail de M. Jean-Claude Bosset, chimiste-bactériologue à La Tour-de-Peilz, sur « Le miel et ses propriétés » ;

2° La traduction intégrale de la conférence qu'a faite M. le professeur Dr. méd. Koch à l'assemblée générale de la VDSB sur « Les vertus du miel ».

Ces travaux dont nous avons la primeur résument toutes les connaissances médicales actuelles de l'action du miel sur l'organisme humain. Nul doute qu'à leur lecture chacun soit émerveillé des vertus insoupçonnées du produit des abeilles. Nous avons là des solides plaidoyers faits en faveur du miel par des spécialistes. Il faut que le public les lise, c'est pourquoi le comité central envisage la possibilité d'en faire un tirage à part sous forme d'une plaisante petite brochure qui sera vendue à nos membres au prix coûtant. Largement diffusé ce dépliant qui pourra être intitulé « Pourquoi devez-vous manger du miel ? » fera comprendre aux lecteurs que le miel naturel n'est pas une gourmandise ou un article de luxe, comme on l'entend dire bien souvent, mais un remède populaire puissant, aux effets multiples, et qui devrait se trouver sur toutes les tables.

« Activité et surveillance » tel devra être notre mot d'ordre pour le mois de janvier. Si chacun fait son devoir, cette campagne publicitaire, la première que nous entreprenions sur une si vaste échelle, atteindra son but. Elle devra se renouveler au cours de ces prochaines années, mais d'ores et déjà nous pouvons la considérer comme un premier pas vers la solution définitive du problème qui nous préoccupe : *l'écoulement normal de notre production indigène.*

Le miel et ses propriétés

Conférence de M. *Jean-Claude Bosset,* chimiste-bactériologue, La Tour-de-Peilz

Introduction

On parle beaucoup en Suisse, vous le savez, de la mévente du miel. Je n'ignore pas que pour certains, l'écoulement du produit de leurs ruchers est devenu un angoissant problème. On a réclamé l'assistance des pouvoirs publics ; c'est une chose. Mais il y a encore un autre point à considérer, c'est que si chaque apiculteur était absolument convaincu et pénétré de la valeur exceptionnelle de son miel, que si chaque apiculteur était non seulement un bon propagandiste du miel, mais plus que cela, un ambassadeur du miel, le problème de son écoulement ne se poserait pas aujourd'hui avec une telle acuité.

Le but de ce petit exposé est de vous montrer que vous détenez non pas un produit commercial quelconque qui s'utilise dans l'alimentation, mais bien au contraire un produit naturel d'une valeur exceptionnelle et irremplaçable, sur lequel nous devons tous, les uns et les autres, attirer l'attention du grand public.

Lorsque la grande masse des consommateurs aura compris les multiples avantages qu'elle peut retirer de la consommation du miel, elle n'hésitera pas à payer quelque chose de plus pour avoir du bon miel suisse. Mais il faut, et c'est là notre tâche à tous, que nous soyons à même de faire constater au public qu'entre une confiture stérilisée, ou des mélasses fabriquées à partir de déchets de la fabrication du sucre, et le miel naturel, il y a un abîme au point de vue valeur alimentaire, diététique et thérapeutique.

Le miel de l'antiquité à nos jours

Déjà les grands médecins de l'antiquité, tels que Hippocrate, Galien et Hérodote, par exemple, recommandaient le miel non seulement comme un aliment quotidien de toute première valeur, mais encore ils préconisaient son utilisation sur une large échelle comme agent thérapeutique, car le miel procure toujours de grands succès à tous ceux qui l'emploient.

Théophraste Paracelse de Hohenheim, l'un des médecins et savants les plus remarquables de la fin du moyen âge, a déclaré dans un de ces moments où le génie paraît doué d'intuition prophétique, la phrase suivante :

> « Nos aliments doivent être des remèdes et nos remèdes des aliments. »

Ce postulat, s'il frappe par son originalité et son exactitude, n'a pas toujours retenu l'attention qu'il aurait méritée.

Mais aujourd'hui, on se rend compte toujours davantage en médecine, qu'il ne suffit pas de maîtriser une infection par la pénicilline ou d'autres agents anti-infectieux, mais qu'il faut *surtout et avant tout* s'attacher à renforcer et à consolider la résistance du terrain, c'est-à-dire de l'organisme tout entier, en le mettant dans les meilleures conditions possibles pour lutter victorieusement contre l'agression ou l'infection dont il est l'objet.

Et c'est à ce sujet, que je voudrais vous parler des propriétés thérapeutiques du miel, qui ne sont pas toujours connues et utilisées comme elles devraient l'être.

Le miel et sa composition

Comme vous le savez, le miel est produit par les abeilles à partir du nectar contenu dans les fleurs. Il a une composition variable suivant les pays, les climats et la flore. Le nectar contient surtout du saccharose, mais ce sucre est transformé par l'abeille grâce à son appareil digestif et à ses ferments, notamment dans le jabot, en glucose et en lévulose. Plusieurs des constituants essentiels du miel se retrouvent d'une manière constante et on peut en donner une analyse moyenne assez précise :

glucose	34 %	sels minéraux	0,40 à 1 %
lévulose	36 %	acide formique	0,19 %
saccharose	6 %	ferments	0,25 %
gomme de dextrine	0,17 %	eau	17 %
protéines	0.50 %		

En plus des sucres qui en forment les principaux composants, le miel contient des *protéines* qu'il est d'ailleurs assez difficile de doser, mais qui sont apportées par le pollen des fleurs et qui représentent environ 0.50 à 1 %. Ce pollen est pour l'abeille l'élément « plastique » qui sera utilisé pour la croissance des larves et pour la régénération des tissus du corps de l'abeille.

Regardons la composition extrêmement intéressante des *ferments* ou *enzymes* contenus dans le miel. Ils sont au nombre de quatre, soit :

l'invertase,
la diastase,
l'inulase
la catalase.

Permettez-moi d'insister sur l'importance toute spéciale de ces ferments qui ne se trouvent que dans les produits biologiques, c'est-à-dire dans les produits sécrétés par des organismes vivants. C'est grâce à la présence de ces ferments qui prennent part à l'assimilation des différents sucres du miel, que cet aliment-médicament est si bien toléré et si facilement digéré.

Un médecin spécialiste français écrivait à ce sujet :

> « Cet apport de ferments contenus dans le miel est d'un grand secours pour l'organisme, qui reçoit parfois un excès de produits sucrés qui provoquent des fermentations intestinales, avec production d'acides gras en quantités exagérées, d'où troubles secondaires de la nutrition. Or, les sucres du miel sont dans les meilleurs conditions pour être convenablement résorbés. »

Dr J. Laborde.

Les sucres du miel

L'analyse chimique du miel nous montre clairement que celui-ci contient une très petite partie de saccharose, soit en moyenne 6 %, alors qu'il contient 70 % de sucres invertis, c'est-à-dire déjà transformés et modifiés par les ferments dont nous venons de parler, ce qui explique pourquoi le miel est plus digestible que le sucre ordinaire. En effet, ces sucres du miel sont prêts à être assimilés et ne nécessiteront de l'appareil digestif qu'un travail extrêmement réduit.

Et pourtant, vous entendrez dire autour de vous : « Je sais fort bien que le miel est un aliment remarquable, j'en prendrais plus souvent, mais je ne le supporte pas, il est trop lourd ». Je vous demanderai de bien vouloir insister, auprès de vos interlocuteurs, lorsqu'on vous fera cette réponse, sur le fait que la presque totalité des sucres du miel sont des sucres transformés, prêts à être assimilés sans aucun effort. Ce que certains trouvent lourd, ce n'est pas le miel, mais bien des quantités parfois étonnantes de beurre et de pain qu'ils consomment en même temps. A ce point de vue, je suis d'accord. Pour des estomacs délicats, le mélange de beurre, de miel et de pain est difficile à digérer, mais la faute n'en revient pas au miel et c'est pourquoi je vous recommande de dire à vos interlocuteurs : « Mangez du miel à la cuiller, sans rien d'autre avec et si vous le trouvez trop doux, buvez une tasse de thé non sucré après l'avoir consommé. »

Le miel contient, comme nous l'avons vu, 70 % de sucres invertis, soit transformés, dont 36 % de lévulose et 34 % de dextrose. Sans vouloir entrer le moins du monde dans des considérations sur la

structure chimique de ces deux différents sucres, disons que le *lévulose est un sucre qui, en médecine, est à l'ordre du jour du fait de ses propriétés thérapeutiques absolument remarquables.* Mais je crois que le lévulose ne se vendra jamais sur une très large échelle du fait de son prix prohibitif. Ainsi, un concentré de lévulose se vend en pharmacie à raison d'environ 36 fr. le kilo et ce médicament, qui contient 82 % de lévulose pur, n'a certes pas le goût délicatement parfumé du miel, alors que 1 kilo de miel, qui contient 36 % de lévulose ou même plus, se vend 7 fr. le kilo. Je laisse le soin au lecteur d'établir lui-même la comparaison qui s'impose.

L'autre sucre contenu dans le miel, à raison de 34 %, est le dextrose. Nous savons que le dextrose, dénommé parfois sucre de raisin, est un sucre d'une très haute valeur, assimilable sans aucun travail préalable du tube digestif. C'est la raison pour laquelle on peut, en médecine, injecter directement dans les veines du lévulose et du dextrose, qui sont utilisés immédiatement par l'organisme, *alors que tel n'est pas le cas avec le sucre blanc ou saccharose,* qui doit subir toute une série de transformations et de modifications préalables.

Et maintenant, regardons quelles sont les principales indications du miel en médecine.

Dans les maladies du foie

Chaque fois que le foie est engorgé ou congestionné, on ne peut assez dire tout le bien qu'on retire en buvant le matin à jeun, une demi-heure avant son déjeuner, une bonne cuillerée à soupe de miel dissout dans un verre d'eau chaude, à laquelle on a ajouté le jus d'un demi citron. N'oublions pas que le miel est un puissant antitoxique naturel qui contrebalance et supprime les effets nocifs d'une foule d'éléments qui se trouvent fixés dans le foie, véritable filtre de l'organisme. Or, les médecins, d'une manière générale, ont insisté ces temps derniers, avec beaucoup de raison, sur le fait que la fonction anti-toxique du foie est liée à la richesse d'hydrates de carbones ou sucres qu'il contient.

Il faut encore insister sur le fait que le miel, grâce au lévulose et au dextrose qu'il contient, n'élève que faiblement le taux du sucre sanguin, d'où suppression des troubles secondaires qui se produisent lorsqu'on ingère de fortes quantités de sucre blanc.

Dans les maladies du cœur et des vaisseaux sanguins

Un médecin français, le Dr Baisset, a prouvé que les sucres du miel sont les éléments indispensables à la contraction du muscle cardiaque. Le miel est donc ici un élément thérapeutique d'une valeur exceptionnelle. On n'insistera jamais assez sur le fait que le miel est par excellence l'aliment d'épargne du cœur fatigué ou surmené, en augmentant le débit des vaisseaux coronaires, c'est-à-dire des vaisseaux du cœur.

Il est intéressant de noter ici en passant que le miel est fort bien toléré par les patients diabétiques, qui ne peuvent supporter le sucre blanc.

Je voudrais encore signaler, puisque nous parlons de l'action thérapeutique du miel dans les maladies du cœur, qu'un grand laboratoire pharmaceutique allemand met en vente une solution de miel spécialement préparé, qui s'injecte dans les veines avec le plus grand succès, chaque fois qu'il faut aller vite et fort pour soutenir le cœur. De tels produits sont évidemment d'un coût élevé et ne s'utilisent que lorsque le médecin le juge nécessaire.

Mais permettez-moi, apiculteurs romands, d'insister auprès de vous pour que vous recommandiez à tous vos amis et connaissances dont l'état du cœur laisse à désirer, d'utiliser régulièrement du miel, l'aliment irremplaçable du muscle cardiaque. Je conseille de faire prendre une cuillerée à café bien pleine, avant ou après chaque repas.

Dans les ulcères de l'estomac et du duodénum

Un grand nombre de spécialistes utilisent avec le plus grand profit le miel chaque fois qu'il faut donner aux ulcéreux un aliment de haute valeur calorique sous un petit volume et qui permette, chose très importante, de cicatriser ces plaies internes en faisant office de pansement protecteur. En effet, le miel supprime l'excès d'acidité de l'estomac, qui est le plus souvent l'élément principal qui permettra l'attaque de la paroi de l'intestin ou de l'estomac.

Un spécialiste russe, le Dr Levenson, de Moscou, a donné à 29 malades de 30 à 50 ans, atteints d'ulcères de l'estomac ou du duodénum, une forte quantité de miel, environ 500 grammes par jour, sans changer quoi que ce soit d'autre à leur régime ou à leur travail. Cette quantité de miel était répartie sur 24 heures. Les résultats de cette intéressante étude médicale ont montré que la quasi totalité des ulcères était déjà améliorée 4 à 5 jours plus tard. Après 10 jours d'un tel traitement, 20 malades n'accusaient plus de douleurs et chez les 9 autres, les douleurs étaient très nettement diminuées. Un examen radiographique de contrôle confirma que sur 19 de ces malades, 7 n'avaient plus d'ulcère et que dans les 6 autres cas, ils avaient beaucoup diminué de volume.

Dans les maladies de l'intestin

Ici encore rappelez-vous qu'avec le miel vous avez sous la main un remède de toute première qualité. Il agit de façon très heureuse et efficace sur la flore microbienne de l'intestin, laquelle est indispensable au maintien d'une bonne santé, en lui apportant tous les éléments dont elle a besoin pour vivre et se développer. Je me permets de vous rappeler que l'usage abusif de certains médicaments provoque parfois des troubles très graves (anémie importante, perte de poids, grande fatigue générale) et l'usage du miel est ici très

précieux chaque fois qu'il faut stimuler les fonctions de la flore microbienne de notre intestin, laquelle fabrique ou plus exactement synthétise différentes vitamines à partir des aliments que nous ingérons.

Dans les maladies du sang

Je viens de parler d'anémie, c'est-à-dire des troubles qui se produisent dans le sang lorsqu'il ne contient pas tous les éléments qui lui sont indispensables pour former les globules rouges et de l'hémoglobine. Pour traiter les anémies et autres maladies du sang, on emploie souvent avec le plus grand succès des vitamines et des sels minéraux. *Or, savez-vous que le miel contient des vitamines et des sels minéraux en quantité suffisante et parfois importante ?*

De nombreuses analyses chimiques effectuées un peu partout ont montré de façon indiscutable que le miel apporte à l'organisme de très nombreuses vitamines et des sels minéraux tels que le calcium, du phosphore, du magnésium, de la silice, du fer et du cuivre et tout spécialement des sels de chaux et de phosphore, qui sont contenus dans le nectar des fleurs.

A cet égard aussi, le miel est incomparablement supérieur au sucre. Voici l'opinion d'un médecin à ce sujet :

« Les matières minérales sont en quantité suffisantes dans le miel » pour remédier, grâce à des sels très assimilables, à l'insuffisance du » phosphore et du fer dans la ration alimentaire. La déficience du » fer dans le régime lacté, par exemple, et la déminéralisation en » général, peut être combattue par le miel. Les miels de bruyère et » de sarrasin, très riches en sels minéraux, sont alors plus indiqués. » Ils sont susceptibles de fournir à l'organisme, à la période du jeune » âge, une part d'un apport indiscutable et considérable. »

Dr J. Laborde.

Et maintenant parlons des particularités du miel en thérapeutique externe du fait de ses propriétés antibactériennes, antiseptiques et cicatrisantes.

Le miel utilisé par voie externe

Il a paru à ce sujet, dans les périodiques médicaux, toute une série d'articles qui valent vraiment la peine qu'on s'y arrête, car ils sont pleins d'intérêt.

En 1934, un médecin allemand, le Dr Zaiss, a publié dans un périodique médical de son pays de très nombreuses observations qu'il avait eu l'occasion de faire sur des centaines de patients qui étaient porteurs de plaies infectées, de brûlures ou encore de plaies dues à des accidents.

Ce médecin a expérimenté avec un remarquable succès l'action du miel dans les affections de la peau.

« Le traitement des plaies, écrit-il, a deux objectifs : d'une part » tuer les germes ou enrayer leur développement, d'autre part et sur- » tout, susciter et accroître la force de résistance, de défense, de » reconstruction et de guérison des tissus vivants au lieu de l'en- » traver. »

C'est pourquoi le Dr Zaiss considère que les composants du miel sont les agents de cette double action. Ce médecin se contenta d'appliquer sur de grosses plaies du miel très pur, pour voir très rapidement l'élément douleur disparaître et la plaie se cicatriser en un temps extrêmement court. Lorsqu'il s'agissait de faire un pansement, ce médecin appliquait une bonne couche de miel sur une compresse stérile et recouvrait ce pansement d'une bande de gaze. Un tel pansement était changé une fois par jour, jusqu'à complète fermeture de la plaie.

Voici à titre d'exemple, un cas intéressant qui illustre bien l'action thérapeutique du miel et qui a été publié par le Dr Zaiss :

« Une cycliste, légèrement habillée, tomba en été de son vélo, sur une route fraîchement goudronnée. Sous la violence du choc, elle est sérieusement blessée aux mains, aux bras et au visage, à tel point que des particules de goudron de la route entrèrent très profondément dans les chairs. Elle est soignée exclusivement par des applications externes de miel. Les blessures sont immédiatement recouvertes de compresses et de bandes de gaze. Une demi-heure plus tard, cette patiente peut déjà reprendre la route. Le jour suivant, les plaies se sont d'elles-mêmes très bien nettoyées, aucune trace de suppuration n'est visible. Deux jours après, les lésions les plus graves sont cicatrisées. »

C'est au Prof. Gozenbach et au Dr Hoffmann, de l'Institut d'Hygiène et de bactériologie de l'Ecole Polytechnique de Zurich, que l'on doit encore de très belles études sur l'action thérapeutique du miel en usage externe.

Ces deux spécialistes ont fait part de leurs recherches dans le « Journal suisse de Médecine » et voici ce qu'ils écrivent :

a) par sa teneur très élevée en sucre, le miel appliqué sur une blessure provoque un appel de lymphe (effet de la pression osmatique du miel). Cette lymphe venue des profondeurs des tissus vers la surface de la blessure entraîne les impuretés et les bactéries infectieuses ;

b) le miel assure un effet désinfectant grâce à l'acide formique qu'il contient et à d'autres substances telles que l'huile éthérique et balsamiques.

Conclusion

Nous savons qu'en Suisse la production du miel est plus que suffisante pour pourvoir aux besoins des consommateurs. Aussi serait-il judicieux de mettre une barrière à l'introduction de miels étran-

gers ou coloniaux, dont l'analyse montre qu'ils ne sont pas toujours d'une pureté et d'une propreté remarquables et qui, du fait même de leur origine, sont souvent assez mal supportés tant par l'abeille à laquelle on le donne en nourrissement, que par l'homme chez lequel il détermine souvent des troubles digestifs importants.

De plus il est nécessaire que tous les apiculteurs suisses s'attachent à une présentation **impeccable et uniforme** de leur produit, qui devrait porter l'appellation

miel contrôlé

afin d'en faciliter l'écoulement sur le marché.

La puissance curative du miel

par le *Prof. Dr méd. E. Koch,* Bad Neuheim (Allemagne), traduit par *P. Zimmermann*

Malgré le très grand nombre d'analyses que l'on a faites du miel, de nos jours encore beaucoup de personnes se figurent qu'il n'est autre que de l'eau sucrée ou du sucre inverti parfumé. Il est bien difficile de lutter contre les vieux préjugés !

Plus on cherche à étudier le miel, plus on se rend compte que sa composition est des plus complexes. Une simple analyse chimique ne suffit pas à faire comprendre toute sa valeur, il faut observer, étudier *ses effets sur l'homme en bonne santé et sur le malade.*

Dans ce domaine la Suisse a été à l'avant-garde. En effet, c'est dans ses sanatoria que pour la première fois des expériences ont été faites sur des enfants débiles ayant besoin de prendre des forces. Toutes prouvèrent que le miel, grâce à ses vertus, avait une action particulièrement puissante sur l'organisme de l'enfant. La preuve biologique était ainsi faite que le *miel est autre chose et plus qu'un simple sucre inverti.* Ce « plus » n'est pas à attribuer aux lipides (corps gras) ou aux protides (substances azotées dites protéiques) car elles s'y trouvent en quantités si minimes qu'elles ne sauraient entrer en ligne de compte. Il existe donc dans le miel des *principes actifs* dus à des ferments et hormones, substances qui font sentir leurs effets à des taux extrêmement faibles.

Chacun sait que le miel renferme des ferments et nul n'ignore leur importance. Cependant, à eux seuls, ils ne sauraient expliquer les effets constatés. C'est pourquoi, la découverte faite en 1948 d'un catalyseur de nature hormonale dans le miel fut d'une grande portée scientifique. Les hormones sont des substances régulatrices fabriquées par les plantes et les animaux et qui président à l'équilibre des fonctions vitales [1]. Un corps sans hormones serait un peu comme un instrument de musique sans son. Les organes qui produisent les hor-

[1] Le terme d'« hormone » est tiré d'un mot grec qui veut dire : j'excite. En effet, les hormones ont pour rôle d'exciter une fonction. Chaque hormone agit sur certains tissus, sur certains organes qui lui sont électivement sensibles et met en jeu, au niveau de ces tissus ou organes, une certaine forme d'activité. Les quantités d'hormones susceptibles de déterminer un effet physiologique notable sont de l'ordre du millième de milligramme, rapportées au kg. d'animal. (Note du traducteur.)

mones sont des glandes spécialisées comme la thyroïde et les glandes génitales par exemple.

Ce nouvel élément *bio-catalyseur* a été depuis lors étudié dans les laboratoires. On s'est aperçu qu'il ne s'agissait pas d'un seul élément, mais de plusieurs substances stimulantes sur lesquelles on pourrait s'étendre longuement. Mon intention n'est pas de le faire ici, par contre je voudrais vous exposer l'essentiel de leur mode d'action sous une forme aussi simple que possible de façon à ce que chacun puisse comprendre de quoi il s'agit.

Les sucres ou hydrates de carbone possèdent une certaine quantité d'énergie qui s'exprime en calories, énergie qui provient des rayons du soleil et que la plante emmagasine sous cette forme. L'énergie des sucres contenus dans la nourriture sera transformée par l'organisme animal en chaleur et en travail (contraction musculaire). Le sucre, aliment essentiellement énergétique, est donc à notre corps ce que l'essence est à un moteur.

On serait donc tenté de croire qu'il suffit d'absorber davantage de sucre pour augmenter la capacité de travail de nos organes. C'est faux ! Lorsqu'on est à table ce n'est pas la quantité de nourriture qui se trouve dans les plats qui détermine ce que l'on peut digérer, mais l'appétit. Tout ce qui est absorbé en trop ne peut produire que des malaises. Il en est de même pour nos organes. Ce qui règle la quantité de sucre qu'un organe peut absorber ce n'est pas la quantité de sucre qui est mise à sa disposition, mais les besoins en sucre de l'organe lui-même. Un excès de sucre ne peut donc que lui être nuisible.

C'est là que *les substances catalytiques* contenues dans le miel vont entrer en jeu : *elles excitent les organes à absorber une plus grande quantité de sucre d'où augmentation de l'énergie produite.*

Ceci peut être prouvé par des expériences impressionnantes sur le cœur. Si l'on prélève le cœur d'une grenouille préalablement insensibilisée, celui-ci continue à battre, en dehors de l'organisme, pendant un certain temps. Si, au moment où les battements deviennent faibles, on injecte dans les vaisseaux sanguins une solution de sucre raffiné, rien n'est changé. Par contre, si on remplace le sucre raffiné par une même quantité de miel on obtient alors un effet qui touche presque au miracle : le cœur reprend son activité pendant quelques secondes au cours desquelles le muscle cardiaque absorbe le miel. Les battements vont alors peu à peu en s'amplifiant et en peu de temps ses pulsations redeviennent normales. Il n'est même pas rare de constater que l'intensité des contractions est dix fois plus élevées qu'au début.

Ces faits saisissants semblent exagérés. Ils ne répondent cependant qu'à la réalité. Un film pourrait facilement le démontrer. Celui qui une fois dans sa vie a vu ce résultat presque incroyable reste un adepte convaincu, enthousiaste et fidèle du miel. Tous les résultats des travaux faits sur les animaux ont été confirmés, ces dernières années, par les succès obtenus lors du traitement au miel de per-

sonnes malades du cœur. *Le miel augmente donc la puissance du cœur sain et fortifie le cœur malade.*

L'heureuse influence sur l'estomac et l'intestin des substances contenues dans le miel est plus facile encore à démontrer. La médecine populaire a toujours considéré le miel comme un léger laxatif faisant disparaître la paresse intestinale. Ce n'est pas étonnant puisque l'on sait aujourd'hui qu'il renferme de la choline ou certains de ses dérivés qui ont une action marquée sur la contraction du muscle intestinal. De plus, le miel passe beaucoup plus rapidement et plus facilement dans le sang, à travers la paroi intestinale, que le sucre raffiné.

Il est plus difficile de prouver l'action favorable du miel sur le foie. Ce viscère est le siège de fonctions très complexes et indispensables au maintien de la vie. Si l'on procède à l'extirpation du foie, la mort survient après quelques heures déjà.

C'est dans le foie que sont mis en réserve, sous forme d'amidon animal ou glycogène, les sucres contenus dans les aliments et dont le corps n'a pas un emploi immédiat. Le corps possède donc dans le foie une réserve dans laquelle il peut puiser selon ses besoins. Afin de se procurer l'énergie nécessaire il serait bien peu pratique de devoir manger du sucre avant chaque travail musculaire. Les expériences faites sur les animaux ont prouvé qu'après absorption de miel il y avait dans le foie une plus grande quantité de glycogène qu'après absorption de la même quantité de sucre inverti. On a également pu constater l'heureuse influence du miel par l'amélioration de leur état général chez les personnes atteintes de maladies de foie, plus particulièrement dans les débuts d'inflammation (hépatite), d'hypertrophie et même de jaunisse ou ictère. Il résulte de certaines observations que les fonctions d'un foie malade peuvent être améliorées ce qui signifie que le miel a une action profonde sur l'assimilation par l'organisme des substances alimentaires.

Le foie joue également un rôle important dans *les cas d'empoisonnement,* les substances toxiques étant rendues inoffensives par leur combinaison, dans cet organe, avec les dérivés des sucres. Depuis les temps les plus reculés on a toujours attribué au miel des vertus antitoxiques, ce qui a été pleinement confirmé par la science [2]. L'usage abusif de l'alcool peut également se rattacher aux intoxications. Le miel est un contre-poison efficace dans les cas d'ivresse et la « gueule de bois ».

Mais c'est particulièrement dans le diabète que nous pouvons le mieux vérifier si la nouvelle théorie des substances catalytiques contenues dans le miel est réellement juste. Dans cette maladie, les organes ne sont plus en état de brûler les sucres parce que l'insuline

---

[2] « La Revue du Praticien » dans son numéro du 1er septembre 1952, sous le titre : « L'intoxication par champignons » par Léon Binet, Michèle Leblanc et Georges Wellers, a publié sur l'intoxication par les champignons et ses remèdes une « invitation à la thérapeutique sucrée » avec usage du miel. (Note du traducteur.)

secrétée par les ilôts de Langerhans du pancréas est insuffisante. Le taux du sucre circulant dans le sang (glycémie) augmente de plus en plus et finalement le seuil d'élimination est atteint et le sucre retenu par les reins passe dans l'urine qui en contient des quantités plus ou moins importantes (glycosurie). Le diabète est la preuve que l'utilisation des hydrates de carbone par les organes est sous la dépendance d'une substance responsable de l'action sur le métabolisme des sucres et dont l'absence provoque les troubles en cause sans qu'intervienne pour autant la quantité de sucre ingérée. Si l'on donne à un diabétique de l'insuline, le taux du sucre contenu dans le sang baisse parce qu'il peut être utilisé par les organes. Selon les résultats concordants de nombreuses expériences, on constate après absorption de miel que le taux du sucre contenu dans le sang baisse aussi bien chez la plupart des diabètiques que chez l'homme en bonne santé. Ce phénomène ne peut s'expliquer qu'en admettant la présence dans le miel de substances catalytiques permettant au corps d'assimiler plus facilement les sucres. Il serait cependant prématuré de vouloir donner sans discernement du miel à chaque diabètique. Mais il peut, sans hésiter, faire contrôler sa glycémie avant et après l'absorption de miel et s'en remettre, quant aux conclusions, à la décision du médecin traitant.

Il résulte de tout ceci que le *miel peut être considéré comme une solution saturée de sucre inverti facilement assimilable par l'organisme et qui contient, en adjonction, des substances bio-catalytiques dont le corps a besoin pour le métabolisme des sucres et leur transformation en énergie.* Si l'on détruisait ces substances, le miel, produit naturel de premier choix unique en son genre, ne serait plus alors qu'un simple sucre inverti.

Il est donc compréhensible que l'on puisse, grâce au miel, *augmenter le travail musculaire et l'endurance* comme l'ont prouvé des expériences minutieuses sur les animaux et sur les hommes. Les facultés intellectuelles sont également stimulées. Il supprime rapidement les états de fatigue et d'épuisement, il est également indiqué dans une convalescence consécutive à une grave maladie. Le miel est également estimé par les sportifs pour sa valeur énergétique qui leur permet de hautes performances. Il devrait être à la base de tout entraînement. Même pris en excès le miel n'entraîne aucun trouble puisqu'il renferme les substances catalytiques assurant une complète combustion des sucres. On assure que l'on peut impunément absorber, en dehors de sa nourriture quotidienne, de 300 à 500 gr. de miel par jour. Ce ne serait pas le cas si, au lieu de miel, on absorbait une quantité équivalente de sucre raffiné.

Mais la puissance curative du miel n'est pas seulement limitée aux seules substances stimulantes qu'il renferme et qui interviennent dans le métabolisme des sucres. En effet, les résultats particulièrement encourageants obtenus par l'action du miel sur *l'organisme de l'enfant* nous prouvent que d'autres forces inconnues sommeillent encore en lui. Ainsi on a observé qu'une cure de miel (2 fois par jour

une cuillerée à café de miel dans du lait chaud) activait la formation des globules rouges du sang. La résistance de l'enfant aux maladies infectieuses augmente également et après quelques semaines déjà il est plus fort, son teint est plus frais, son poids plus élevé. Le miel contribue donc à préserver des maladies. Toute mère de famille soucieuse de la santé de son enfant devrait lui donner, de préférence à toute autre sucrerie, du miel à volonté mais sans le forcer s'il refuse d'en prendre car, pour des raisons inconnues, il arrive que des enfants supportent mal certains miels. Dans ce cas, il faudra essayer une autre sorte, du miel de forêt par exemple à la place du miel de fleurs.

On sait aussi que le miel est très efficace dans les *états fébriles,* particulièrement dans les cas de refroidissement. Il a été prouvé que le miel est capable de lutter efficacement contre l'action des bactéries pathogènes. Il ne faut pas oublier que l'action inhibitrice du miel est affaiblie, voire même totalement supprimée, par une trop grande chaleur. Le miel est également bon dans les cas de diphtérie.

Toutes les vertus du miel peuvent être résumées dans ces mots si juste de Th. Fontane : « *Le miel pur est une bonne médecine qui renferme toutes les vertus curatives de la Nature* ». Cependant, il ne serait pas logique pour cette raison d'enfermer le miel dans la pharmacie familiale et de ne l'en sortir qu'en cas de maladie. Il faut l'avoir à portée de main et en faire un *usage quotidien.* Le miel n'est pas qu'une simple gourmandise mais également un aliment de haute valeur. En effet, 100 gr. de miel ont la même valeur alimentaire que deux œufs de poule. Il serait préférable pour la santé d'utiliser le miel pour la préparation des mets doux, comme on le faisait autrefois.

Bien que l'on connaisse aujourd'hui quelques-unes des vertus du miel et à quoi les attribuer, il n'en reste pas moins une des merveilles de la nature tout à fait unique en son genre et encore énigmatique sous plus d'un rapport. Le miel ne sort pas du laboratoire d'un confiseur ou d'un marchand de bonbons, mais c'est un secret du Créateur qui a été confié aux abeilles. Jusqu'ici personne n'a réussi à rendre le miel meilleur qu'il ne l'est à l'état naturel. Tous les essais faits en vue de créer un miel artificiel ont lamentablement échoué. Le mot « miel artificiel » ou « miel de table » est donc une tromperie. Si le miel artificiel qui est à base principalement de sucre inverti avait les mêmes propriétés que le miel naturel, les apiculteurs n'auraient vraiment pas besoin de se donner tant de peine !

L'augmentation constante de la population du globe rend toujours plus ardue la solution du problème de l'alimentation. Partout, on s'efforce de créer des produits de remplacement synthétiques dont la valeur alimentaire est plus que douteuse. Soyons donc heureux de posséder dans le miel une parcelle de la nature encore vierge. Le miel absolument pur, peut être comparé à une réserve naturelle à laquelle nul ne doit toucher et dont les limites sont jalousement gardées par les apiculteurs.

Copyright by Société romande d'Apiculture.